

Aperitivi Aperitifs

Spritz . aperitivo tipico veneziano	€ 12,00
Kir Royal	€ 20,00
Bitter Campari, Cynar	€ 9,00
Bellini, Rossini	€ 9,00
Flûte Prosecco	€ 9,00
Flûte Champagne	€ 18,00
Flûte Francia Corta Saten	€ 13,00
Dubonnet, Pernod, Ricard, Pastis	€ 9,00
Martini Rosso, Bianco; Dry	€ 9,00

Bar

Acqua minerale (l. 0,75)	€ 6,00
Bibite (Coca Cola, Fanta, Lemon soda, Tonica)	€ 7,00
Birre italiane (l. 0,33)	€ 9,00
Birre estere (l. 0,33)	€ 9,00
Birra analcolica (l. 0,33)	€ 9,00
Birra senza glutine (l. 0,33)	€ 9,00
Spremute	€ 10,00
Succhi di frutta	€ 7,00
Tè freddo (pesca - limone)	€ 7,00
Tomato juice	€ 8,00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 3,50
Caffè decaffeinato o d'orzo	€ 4,00
Caffè americano	€ 4,50
Caffè affogato	€ 12,00
Caffè shakerato	€ 6,00
Caffè corretto	€ 6,00
Caffè doppio	€ 7,00
Cappuccino	€ 5,00
Caffè latte	€ 6,00
Thè e Infusioni	€ 6,00
Cioccolata calda	€ 8,00
Cioccolata calda con panna	€ 9,00
Irish coffee	€ 16,00

Vini a bicchiere Wines by the glass

Pinot Grigio Ramato . Longariva	€ 10,00
Soave . Bertani	€ 9,00
Roero . Arneis	€ 10,00
Sauvignon . Tenuta Luisa	€ 9,00
Chardonnay Perer . Longariva	€ 10,00
Bardolino Chiaretto . Menegotti	€ 9,00
Valpolicella Ripasso . Bertani	€ 12,00
Valpolicella Ripasso . Arco	€ 14,00
Chianti . Il Grigio San Felice	€ 12,00
Cabernet Quartella . Longariva	€ 11,00
Brunello . Campo Giovanni	€ 18,00
Amarone . Cantina Filippini	€ 18,00
Nebbiolo Langhe	€ 11,00

Sherry e Porto

Dry Sherry, Tio Pepe	€ 10,00
Marsala Florio	€ 10,00
Madeira Full Rich	€ 10,00
Porto Rosso o Bianco . Fine Sandeman	€ 10,00
Porto Graham's 10 anni	€ 13,00
Porto Tawny Offlei	€ 10,00

Whisky e Liquori

Scotch Whisky, Bourbon Whiskey	€ 10,00
Canadian, Irish Whiskey	€ 10,00
Lagavulin 16 a., Oban 14 a., Talisker	€ 16,00
Caolila	€ 18,00
Liquori Italiani, Amari	€ 8,00
Liquori Esteri	€ 9,00
Calvados . Château du Breuil	€ 16,00
Grappe	€ 11,00
Grappe Speciali	€ 12,00
Grappe di Monovitigno	€ 14,00

Cognac e Brandy

Brandy, Fundador	€ 8,00
Cognac V.S.O.P.	€ 13,00
Cognac X.O.	€ 27,00
Bas-Armagnac Dartigalongue 1995	€ 18,00
Bas-Armagnac Dartigalongue Hors D'Age	€ 25,00
Lepanto, Gran Duque D'Alba	€ 12,00

Cocktail e Long drink

Dry Martini, Wodka Martini	€ 14,00
Manhattan, Americano	€ 12,00
Old Fashioned	€ 14,00
Negroni	€ 12,00
Margarita, Alexander, Cosmopolitan	€ 14,00
Screwdriver	€ 14,00
White Lady	€ 12,00
Champagne Cocktail, Kir Royal	€ 14,00
Pimms n.1	€ 14,00
Gin Fizz	€ 14,00
Gin Tonic, Wodka Tonic	€ 14,00
Rhum & Coke, Bloody Mary	€ 14,00
Roger	€ 16,00

Venezia 1720 - 2025

Tre secoli di storia

Situato in una palazzo storico, un tempo residenza dell'Ammiraglio Vettor Pisani e di altre famose famiglie nobili veneziane, nacque attorno al 1720 con il nome di Caffè San Fantin, trasformato in "Martini" nel 1863, dal cognome del proprietario.

Con l'apertura del Teatro La Fenice nel 1792, divenne luogo di ritrovo preferito da artisti, intellettuali, cantanti e direttori d'orchestra, che lo frequentavano dopo i loro spettacoli.

Ristorante di lusso, preferito dai nomi più famosi della cultura e del mondo degli affari, l'Antico Martini è frequentato da esperti gourmets che ritrovano, oggi come ieri, sapori indimenticabili, che onorano la cucina veneziana ed internazionale in un ambiente elegante, dall'atmosfera romantica.

Three centuries of history

It began life as the Caffè San Fantin in about 1720 in a historic mansion, once the home of Admiral Vettor Pisani and other famous Venetian aristocratic families. Later in 1863 it took the name of "Martini" from the owner's surname.

When the La Fenice theatre opened in 1792, it became the preferred haunt of artists, intellectuals, singers and conductors who gathered there after performances.

A luxury restaurant, favourite among the famous names of culture and business, the Antico Martini also attracts expert gourmets who, now as in the past, come to enjoy unforgettable flavours which do honour to Venetian and international cooking in an elegant setting with a romantic atmosphere.

ALLERGENI

Ricordiamo ai Signori Clienti di segnalare al nostro personale eventuali allergie e/o intolleranze alimentari. Sarete consigliati nel migliore dei modi.

ALLERGENS

We remind dear Customers to report to our staff any allergies and / or intolerances. You will be recommended in the best way

ANTICO MARTINI

since 1720

Restaurant



LOCALE STORICO D'ITALIA
HISTORICAL PLACE OF ITALY
SINCE 1720

Gli Antipasti Hors D'Oeuvre

GRANCEOLA NEL SUO CARAPACE SU BOUQUET DI INSALATINA € 36
Venetian lagoon's spider-crab in its carapace with fresh field-herbs

FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA AL BASILICO, CON SEMI DI ZUCCA E GRISSINO DI SFOGLIA € 26
Zucchini flowers stuffed with seared basil ricotta and pumpkin seed with puff pastry breadstick

TARTARE DI FILETTO DI MANZO . Classic beef fillet tartare € 36

SALMONE AFFUMICATO DELLA CASA CON PAN BRIOCHE TOSTATO AI SEMI DI FINOCCHIO € 32
Home made smoked salmon served with brioche bread flavoured with fennel seeds

GAMBERONI PROFUMATI AL CURRY E MIELE SU LETTO DI VALERIANA € 30
Shrimps flavored with curry and honey on a bed of valerians

NOCI DI CAPESANTE SU FONDUTA DI GAMBERI E TIMBALLO DI RISO CON RATATOUILLE DI VERDURE .
Scallops with prawn fondue and timbale of Venus rice and vegetable ratatouille € 30

PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI CON VENTAGLIO DI MELONE . Raw ham with melon fan € 26

DEGUSTAZIONE DI 3 PATÈ DE FOIE GRAS: AL PEPE, AI FICHI E CLASSICO € 48
Tasting of 3 "Foie gras pate": with pepper, with figs and classic

CARPACCIO DI MANZO CON Salsa "FENICE" . Beef carpaccio style with "Fenice" sauce € 32

I nostri piatti vegetariani Our vegetarian dishes

FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA AL BASILICO, CON SEMI DI ZUCCA E GRISSINO DI SFOGLIA € 26
Zucchini flowers stuffed with seared basil ricotta and pumpkin seed with puff pastry breadstick

PARMIGIANA DI MELANZANE . Eggplant "Parmigiana" € 26

CREMA DI VERDURE DI STAGIONE CON CHICCHE DI FORMAGGIO E CROSTINI DI PANE € 24
Seasonal vegetable cream with cheese grains and croutons

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO € 38
Homemade "tagliolini" with black truffle

La Pasta e le Zuppe Pasta and Soups

SPAGHETTI ALLE VONGOLE . Spaghetti with italian clams € 33

Risotto dello Chef (minimo 2 persone) per porzione € 30
Chef's risotto (minimum 2 people) per person

RAVIOLI AL BRANZINO CON PICCOLA RATATOUILLE DI VERDURE E CAPESANTE € 28
Sea bass ravioli and small ratatouille of vegetables and scallops

SPAGHETTINI ALLA "BUSARA" . Spaghetti "Busara style" with scampi € 36

TAGLIATELLE AL BASILICO CON POMODORINI CILIEGIA, GAMBERI E PINOLI € 29
Homemade noodles with basil and cherry tomatoes, prawns and pine nuts

ZUPPETTA DI PESCE ALLA "VENEZIANA" . Fish soup "Venetian style" € 34

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO € 38
Homemade "tagliolini" with black truffle

TAGLIATELLE AL RAGOUT D'ANATRA "PUNTA DI COLTELLO" CON ZEST D'ARANCIA € 29
Homemade "tagliatelle" with duck ragout and orange zest

Le specialità del giorno... Specialites of the day...

Il Pesce ed i Crostacei Fish and Sea food

FILETTI DI SOGLIOLA "CHERUBINI" CON CAPPERI E CETRIOLINI € 37
Fillet of sole "Cherubini" with capers and sweet sour gherkins

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA O AL FORNO € 46
Daily fresh fish from the Rialto market, grilled or baked

FILETTO DI BRANZINO AL LIME CON PURÈ DI PATATE ALL'ANETO E SALICORNIA DORATA € 38
Seabass fillet on lime sauce with dill flavored mashed potatoes & crunchy salicornia

SALMONE GRIGLIATO SU Salsa CITRONELLA CON SPINACI SALTATI € 34
Grilled salmon on lemongrass sauce with sauteed spinach

FRIITTURA DI PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI E VERDURINE CON Salsa TARTARA € 38
Fried selection of: fish, crustaceans, molluscs and vegetables with tartare sauce on the side

SCAMPI AI FERRI CON ZUCCHINE . Scampi grilled with fried zucchini € 60

GRIGLIATA CON SELEZIONE DI PESCI (IN FILETTI), CROSTACEI E VERDURE € 60
Grilled with selection of fishes (fillets), crustaceans & vegetables

Le Carni e il Pollame Meat and Poultry

BRACIOLE DI MAIALINO NERO CON Salsa ALLE MELE E PURÈ DI PATATE ALL'ANETO € 38
Black pork chops on apple sauce with dill flavored mashed potatoes

POLLO AL CURRY CON RISO PILAF € 32
Chicken curry with Pilaf rice

PETALI DI VITELLO "ANTICO MARTINI" € 34
"Antico Martini" veal petals

TAGLIATA DI ANGUS AL ROSMARINO € 39
Sliced beef Angus with rosemary

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO € 55
Fillet of beef with black truffle sauce

CHATEAUBRIAND CON Salsa BÉARNAISE E VERDURE ALLA GRIGLIA € 110 (per 2 pers.)
Chateaubriand with Béarnaise sauce and grill vegetables (per 2 pers.)

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON CAROTINE ALLO ZENZERO E PURÈ € 48
Grilled lamb chops with ginger baby carrots and mashed potatoes

SUPREME DI POLLO CON ERBETTE DI STAGIONE € 34
Chicken supreme with season herbs

FEGATO ALLA "VENEZIANA" CON GOCCE DI POLENTA € 34
Veal liver "Venetian style" with polenta

Verdure, Insalate e Formaggi Vegetables, Salads and Cheeses

FANTASIE DEGLI ORTI DELL'ESTUARIO . Mixed season salad € 12

VERDURE AL VAPORE . Steamed vegetables € 12

VERDURE GRIGLIATE . Grilled vegetables € 12

JULIENNE DI ZUCCHINE CROCCANTI . Julienne of crispy courgettes € 9

PATATE AL FORNO O FRITTE . Baked or fried potatoes € 9

NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI NAZIONALI . Our selection of italian cheeses € 25

PANE E COPERTO € 4 . I PREZZI SI INTENDONO IN EURO . SERVIZIO 12%
Bread and cover charge € 4 . Please note that the prices are in euro . Service 12%

In assenza di reperimento del prodotto fresco, o per garantire maggior freschezza agli alimenti, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati di prima qualità.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo, affumicato o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III°, Sez VIII°, Cap. 3, Lettera D, Punto 3.

If we are unable to obtain the fresh product, or guarantee you the freshest possible ingredients, we may use certain top quality frozen products.
Fish to be eaten raw, smoked or marinated is blast chilled in compliance with Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Sect VIII, Chap. 3, Letter D, Point 3.

La pasta fresca e ripiena è prodotta a mano dal nostro staff di cucina e subito surgelata per preservarne la freschezza.
Su richiesta possiamo utilizzare paste senza glutine
Our fresh hand-made pasta is prepared by our kitchen staff and immediately frozen to preserve its freshness
We can use gluten free pasta on request

Sherry e Porto

Dry Sherry, Tio Pepe	€ 10,00
Marsala Florio	€ 10,00
Madeira Full Rich	€ 10,00
Porto Rosso o Bianco . Fine Sandeman	€ 10,00
Porto Graham's 10 anni	€ 13,00
Porto Tawny Offlei	€ 10,00

Whisky e Liquori

Scotch Whisky, Bourbon Whiskey	€ 10,00
Canadian, Irish Whiskey	€ 10,00
Lagavulin 16 a., Oban 14 a., Talisker	€ 16,00
Caolila	€ 18,00
Liquori Italiani, Amari	€ 8,00
Liquori Esteri	€ 9,00
Calvados . Château du Breuil	€ 16,00
Grappe	€ 11,00
Grappe Speciali	€ 12,00
Grappe di Monovitigno	€ 14,00

Cognac e Brandy

Brandy, Fundador	€ 8,00
Cognac V.S.O.P.	€ 13,00
Cognac X.O.	€ 27,00
Bas-Armagnac Dartigalongue 1995	€ 18,00
Bas-Armagnac Dartigalongue Hors D'Age	€ 25,00
Lepanto, Gran Duque D'Alba	€ 12,00

Cocktail e Long drink

Dry Martini, Wodka Martini	€ 14,00
Manhattan, Americano	€ 12,00
Old Fashioned	€ 14,00
Negroni	€ 12,00
Margarita, Alexander, Cosmopolitan	€ 14,00
Screwdriver	€ 14,00
White Lady	€ 12,00
Champagne Cocktail, Kir Royal	€ 14,00
Pimms n.1	€ 14,00
Gin Fizz	€ 14,00
Gin Tonic, Wodka Tonic	€ 14,00
Rhum & Coke, Bloody Mary	€ 14,00
Roger	€ 16,00

ANTICO MARTINI
since 1720

Restaurant

DESSERT

Dessert caldi
Warm desserts

TORTINO DI MELE

CON SALSA E GELATO ALLA VANIGLIA € 14

Apple pie with vanilla sauce and ice cream
Tartelette aux pommes, sauce et glace à la vanille
Apfelkuchen mit Vanillesosse und Eis
Pastel de manzanas con salsa y helado de vainilla

CREPILLE FARCITE

ALLA SALSA VANIGLIA E GRATINATE € 16

Broiled crêpes filled with vanilla sauce
Crêpes gratinées à la sauce vanille
Überbackene Crêpes gefüllt mit Vanillesosse
Crepes gratinade con salsa de vainilla

IL NOSTRO DOLCE DEL GIORNO € 14

Our dessert of the day - Notre dessert du jour
Unser Dessert des Tages - El postre del día

Tutti i nostri dessert sono fatti in casa
con prodotti freschi e selezionati

All our desserts are home made with fresh products

Dessert freddi
Cold desserts

MERINGA BIANCA

CON CREMA DI PANNA E SALSA DI FRAGOLE € 14

White meringue with cream and strawberry sauce
Meringue blanche à la creme et à la sauce de fraises
Weisse meringe mit Sahnecreme und Erdbeerensosse
Merengues blanco con crema de nata y salsa de fresas

IL TIRAMISÙ € 13

Sponge biscuits with cheese custard and coffee
Savoyards avec crème au mascarpone et café
Löffelbiskuits mit Mascarpone-Creme und Kaffee
Savoyards con crema con queso mascarpone y café

**TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE
E CARAMELLO SALATO € 14**

Dark chocolate cake with salted caramel
Gâteau au chocolat noir et au caramel salé
Kuchen mit dunkler Schokolade
und gesalzenem Karamell
Tarta de chocolate negro y caramelo salado

FRUTTI DI BOSCO A PIACERE € 15

Wild berries - Fruits des bois
Waldbeeren - Frutas silvestres

I NOSTRI GELATI € 10

Our ice creams - Nos glaces
Unser Eisbecher - Nuestro helado

Per garantire freschezza e qualità, occasionalmente,
alcuni degli ingredienti possono essere surgelati.

To ensure freshness and quality, occasionally,
some of the ingredients may be frozen.

Vini da dessert a bicchiere
Desserts wines by the glass

MOSCATO DI SICILIA "AMBAR" - DUCA DI SALAPARUTA € 8

MARSALA "TARGA RIS. SEMISECCA" - FLORIO € 8

MARSALA VERGINE "TERRE ARSE" D.O.C. - FLORIO € 8

BREGANZE "TORCOLATO" D.O.C. - MACULAN € 12

"SAUTERNES" - CHÂTEAU LES JUSTICE € 14

PORTO "DRY WHITE" - S.A. SANDEMAN € 10

PORTO "FINE RUBY" - S.A. SANDEMAN € 10

PORTO "RICH TAWNY DUKE OF PORTO" - S.A. OFFLEY € 10

PORTO 10 ANNI - GRAHAM'S € 13

Servizio 12% - Service 12%
Service 12% - Bedienung 12% - Servicio 12%